

**Variedades**

Mencía (95%), Syrah (5%) y Tempranillo (5%)

**Origen**

España, Castilla y León, Bierzo, Valtuille

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

despalillado parcial, maceración de 30 días con bazuqueos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable y tinas de roble de 5.000 l

**Crianza**

6 meses en barricas de roble francés de segundo año

**Características**

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,73, SO2: 89 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 0 - 10€



# RAÚL PERÉZ LA CLAVE

RAÚL PÉREZ, Bierzo, Valtuille

2017

36901

75 CL